

El Bacallaret a la profesor Haddock

Ingredientes:

Agua mineral

Aceite oliva

Tomillo limonero

Sal

1 clavo especia

Tomate seco

Poner todos estos ingredientes a fuego muy suave durante 20 minutos aprox. Pasar por el colador.

Zanahoria

Puerro

Chirivia

Patata

Calabaza

Preparar las verduras y cortarlas a dados, y ponerlas a cocer en el caldo hasta el punto de cocción deseado.

El bacallaret: Limpiar el pescado y pocharlo con las verduras unos minutos a fuego muy suave. Servir con un poco de aceite de oliva virgen.

Bon profit.